Installation, exploitation et d'entretien pour LBC modèles OVM-G et LMO-E gaz et électriques "Mini" Fours à chariot rotatif

Rev.013 July 2013

LBC Bakery Equipment, Inc.
5901 23rd Drive West
Suite 105
Everett, WA 98203
Toll Free: 888-722-5686
Fax: 425-642-8305
E-mail; sales@lbcbakery.com
www.lbcbakery.com

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER DES ÉQUIPEMENTS DE GAS, L'OMS DOIT EFFECTUER LE CHAMP INITIAL START-UP ET AJUSTEMENTS DE ÉQUIPEMENTS COUVERTS PAR LA CE MANUEL

POSTE DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE LES CONSIGNES À SUIVRE EN CAS ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE. CETTE INFORMATION PEUT ÊTRE OBTENUE AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL

IMPORTANT

DANS LE CAS UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, ARRÊTER UNITE ROBINET D'ARRÊT ET CONTACTEZ LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU AU FOURNISSEUR DE GAZ DE SERVICE

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOER NI UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUTE AUTRE

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS OU ENTRETIEN PEUT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ LES INSTRUCTIONS, EXPLOITATION ET ENTRETIEN INSTRUCTONS AVANT D'INSTALLER OU ENTRETENIR CET ÉQUIPEMENT.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

GARDER LE LIEU AUTOUR DU FOUR CLAIR DE COMBUSTIBLES. N'OBSTRUE COMBUSTION LES FENTES DE VENTILATION DU FOUR.

Conservez ce manuel pour référence future.
Schéma électrique est situé derrière le panneau d'accès latéral.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Instructions d'allumage

Après de longue durée d'arrêt:

1. **Ouvrir l'alimentation de gaz pour le four.**
2. **Soulever la porte d'accès à la vanne de gaz situé au-dessous du panneau de commande. Mettez le robinet de gaz "ON".**

L'utilisation quotidienne:

3. **Appuyez sur le bouton "Power" pour allumer le four. Fermez la porte du four.**
4. **Réglez la température du four à la température de fonctionnement souhaitée en appuyant sur le haut ou le bas touches fléchées à côté de l'écran «température de consigne « .**

Instructions d'arrêt

utilisation quotidienne:

1. **Appuyez sur le bouton "Power" pour éteindre le four.**

À long terme l'arrêt:

2. **Soulever la porte d'accès à la vanne de gaz situé au-dessous du panneau de commande. Mettez le robinet de gaz à «OFF».**

3. **Coupez l'alimentation en gaz du four.**

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Table of Contents

Page 5 Inspection et Un-mise en caisse.
Codes d'installation
Emplacement
Model Designations

Numéro de modèle de codage

Page 7 Utilitaire points de connexion et Plan d'encombrement

Page 8 Installation

Page 9 1: Raccordements de Gaz
Pour la conversion au gaz propane ou au gaz naturel:
2: Ventilation

Page 10 Installation de l'échantillon
CONSIDERATIONS DE SECURITE:

Page 11 3: Raccords de plomberie
Approvisionnement en eau
Égoutter Connexions
4: Connexions électriques
Modèles de gaz
Modèles électriques
Page 12 Connexions électriques Illustration

Page 13 Shutter Settings

Page 14-15 Les procédures d'installation et de démarrage et liste de vérification

Page 16 Controls Operation

Page17-21 Wiring Diagrams

Page 22-29 Illustrated Parts List

Page 30 GARANTIE LIMITÉE

Page 31-32 intentionnellement en blanc

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

L'installation de cet équipement doit être effectuée par un représentant de service autorisé. Avant l'installation vérifier que toutes les fournitures électriques et de gaz coïncident avec l'étiquette de données des fabricants situé sur le côté droit en dessous du panneau de service.

Inspection et Un-mise en caisse.

Dès réception des livraisons, tous les paquets doivent être inspectés, et tous les dommages visibles ou cachés noté et signés sur le connaissement. Toutes les autres dommages doivent être signalés au transporteur dans les 10 jours. Fret dommages sont à la charge du destinataire.
Toutes les commandes de produits de remplacement résultant de dommages et intérêts de fret seront traités dans des conditions standard de LBC. Tout remboursement ou un crédit est de la responsabilité du transporteur
Déballez soigneusement le four et la placer dans un espace de travail au plus près de la position d'installation finale que possible.
Les navires de four OVM avec les éléments suivants s'il vous plaît vérifier que votre expédition afin de s'assurer que ces éléments ont été inclus.
• AMT Four rack
• devant Hotte décorative, les côtés et le dos morceaux
Si le déplacement de la cuvette du four une «ouverture de la porte 36, il sera nécessaire d'enlever la porte du four, verrou de porte, porte charnières cantonnière décorative et le panneau arrière.

Emplacement
Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en extérieur. Cet appareil n'est pas destiné à un usage résidentiel. Cet appareil est destiné à un usage commercial dans des endroits appropriés pour une utilisation comme indiqué dans ce manuel.

Dégagements aux combustibles et aucune construction de combustible: 0 "dos, les côtés et le dessus.

Cet appareil peut être installé sur un plancher combustible.

Codes d'installation

Pour l'installation EUR
Le four LMO doit être installé en conformité avec tous les codes nationaux et locaux et:
Code National Fuel Gas, ANSI-Z223-1/NFPA 54 (dernière édition)
National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (dernière édition)

Pour l'installation au Canada
Le four LMO doit être installé en conformité avec tous les codes locaux et; CAN/CGA-B149.1 Code d'installation du gaz national.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés former le système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions supérieures à ½ psi (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai est inférieure ½ psi (3,5 kPa) ou égales à.

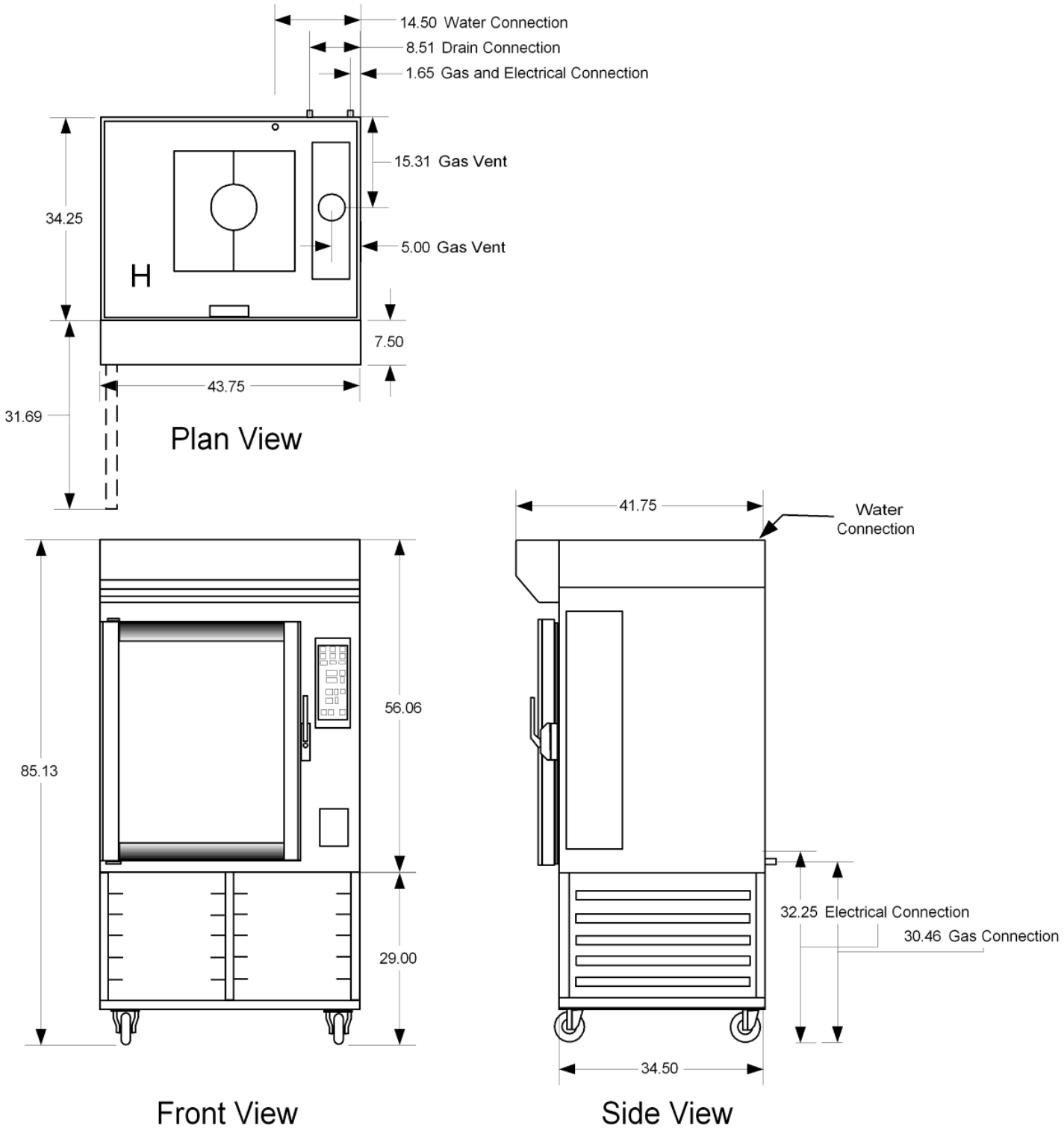
Note: La garniture décorative n'est pas destiné à être utilisé comme une hotte aspirante.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Numéro de modèle de codage **LMO** suivie par **G** (modèles au gaz) ou **E** (modèle électrique), suivie suivie par **N** (pour le gaz naturel) ou **LP** pour (gaz propane) ou **208, 240 ou 480** (pour les modèles électriques), suivie par **6** (6 -pan rack) 0r **8** (8-pan rack) suivi par S (par base) ou P (pour la base étuve)
Exemple Numéro de modèle: LMO-E8-480-P: Il s'agit d'un four électrique Volt 480 avec un rack de 8 pan et une base proofer

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Utilitaire points de connexion et Plan d'encombrement



© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Installation
Le four LMO doit être installé sur les fours se tenir à l'aide des éléments de fixation fournis ou installés sur une surface non combustible suffisante pour supporter le poids de l'appareil.

Doivent avoir les fours livrés avec un stand les roulettes installées.
Lorsque le four est encore sur le coulisseau de la palette de transport du four, et supporter l'avant et à installer les deux roulettes de verrouillage avant.

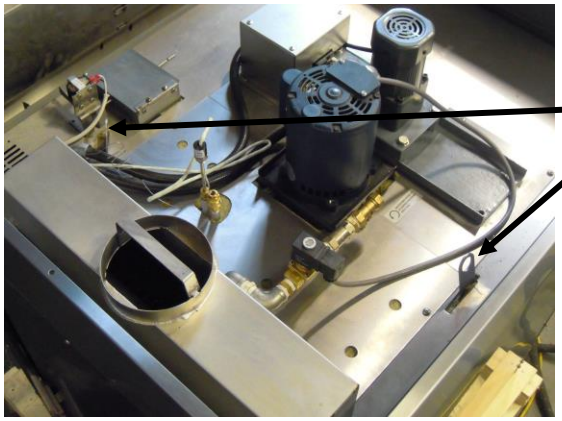
Déplacez le four et se tenir droit sur un transpalette, soulevez le four et se tenir hors de la palette et installer les deux roulettes arrière.

IMPORTANT:
Les fours à gaz ne peuvent pas être montés directement sur une surface solide que l'entrée d'air de combustion est du côté de la partie inférieure du four.

TOUS LES MODÈLES DE GAZ DOIT ETRE MONTE SUR LE SUPPORT DE FOUR OU DE LA BASE DE PROOFER.
Fixez le four à la base ou socle d'étuve avec les attaches auto taraudeuses fournies.
Gas ovens mounted on the oven stand with casters must utilize the following:

Un connecteur qui est conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, ANZI Z21.69
Ou des connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, CAN/CGA-6.16
Un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme pour les raccords à démontage rapide pour une utilisation avec du gaz combustible, ANZI Z21.41
Ou débranchement rapide périphériques pour une utilisation avec du gaz combustible, CAN1-6.9 Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil.

Choisissez un emplacement qui a une surface lisse et de niveau et a suffisamment de place pour faire fonctionner l'appareil (voir illustration - 1 pour les dimensions du four et les points de connexion des services publics)
S'assurer que le four est installé sur une surface plane. Si l'appareil est monté sur le stand du four mobile, desserrer le boulon de la roulette et de placer des cales sous la base jusqu'au niveau, resserrer les boulons des roulettes.



Points de levage: Utiliser un équipement de manutention de matériel adéquat pour soulever le four en place, le poids du four est de 500kg.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

1: Raccordements de Gaz

ATTENTION: les connexions d'alimentation en gaz et une pâte à joint doit être résistant à l'action des gaz de propane.

Le LMO-G est un four au gaz indirect constitué d'un échangeur de chaleur qui se compose de quinze (15) Brûleurs à-coup et tubes totalisant 90,000 BTU / HR.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz correspond au type indiqué sur l'étiquette de données. Si la pression d'entrée dépasse ½ psi (3,45 kPa) 14 "WC installer un régulateur de pression avant la vanne de gaz du four.

Codes nécessitent l'installation d'un robinet d'arrêt du gaz dans la conduite de gaz devant le four. La conduite d'alimentation de gaz doit être au moins l'équivalent de ¾ "tube en fer. Lignes ondulées ne doivent pas être utilisés.

Connecter la ligne d'alimentation en gaz à le ¾ "raccord de gaz entrant TNP situé à l'arrière du four. Assurez-vous que les tuyaux sont libres de toute saleté ou obstruction. Si le four est équipé d'une conduite de gaz flexible et fixez-le au four et le mur conformément aux instructions du fabricant.
Vérifiez que la pression de ligne avant que les soupapes de gaz reste comprise entre 5 "et 14" WC pour le gaz naturel ou 11 "et 14" pour aisances pour le gaz propane - à la fois avec et sans la mise à feu du brûleur.

Pour la conversion au gaz propane ou au gaz naturel:

1. Coupez l'alimentation en gaz à l'étuve. Retirez le couvercle du brûleur fond et le couvercle d'accès latéral.
2. Déconnecter le tuyau de gaz au sommet de la vanne de gaz. Retirez les quatre écrous prolongés à la base de l'ensemble tourneur. Abaisser le brûleur du four.
3. Retirez les orifices 15 et les remplacer par les orifices figurant sur le brûleur / liste des pièces de l'échangeur de chaleur dans ce manuel. Utilisez du ruban téflon approuvé pour sceller les orifices.
4. Remplacez le brûleur. Rebranchez la conduite de gaz, remplacer les couvertures. Vérifier les fuites.
5. Faire fonctionner le brûleur. Régler la pression du gaz à la pression correcte figurant dans le brûleur / liste des pièces de l'échangeur de chaleur dans ce manuel.
6. Appliquer un étiquetage approprié pour indiquer le gaz correcte et la pression sur la plaque de données et au niveau du point de raccordement de gaz.

2: Ventilation

Les exigences de ventilation varient avec chaque installation et doivent être conformes aux parties applicables de le norme nationale Fire Protection Association 96 ainsi que toutes et tous les codes d'état et locaux.

Hotte Interlock

Un point de connexion (5 A max.) Est prévue pour ventilation indirecte (Hotte) ou évacuation directe en option (Projet Hood). Il est situé dans la boîte de connexion électrique sur le côté arrière droit du four. Consultez les codes locaux pour les exigences évacuation de verrouillage.

Ventilation indirecte (Installé sous une hotte) - configuration de l'installation standard.

Localisez le four sous une hotte aspirante avec des surplombs adéquates et les taux d'échappement de capter complètement le sous-produits de combustion rejetés par la cheminée. De la fin de la combustion pour les filtres du système de ventilation de la hotte un dégagement de 18 "doit être maintenue. Le ventilateur de hotte peut être directement verrouillé au four (consulter le schéma de câblage pour l'emplacement borne *).

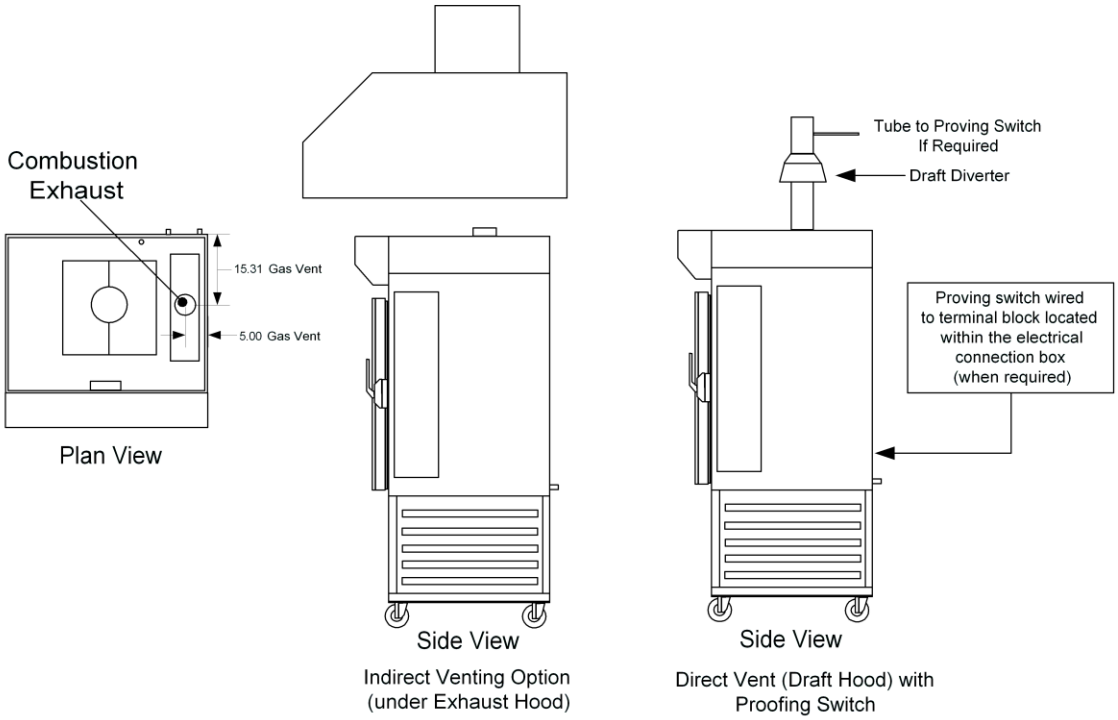
Évacuation directe (Projet Hood) - configuration optionnel

Placez le four en position et fixé le client fourni conduite d'évacuation et le projet de dérivation. Vérifiez que le air est aspiré dans le fond de le hotte de tirage tandis que le brûleur est allumé, à l'aide d'une surpression ou d'une ébauche test de la fumée. L'utilisation d'un projet de jauge, vérifier qu'un projet entre 0,03 "- 0,11" WC est maintenu à un point 6 "au-dessus du collier supérieur-tirage. Tout ventilateur ou

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

inducteur de tirage utilisé pour maintenir aspiration du système doivent fonctionner lorsque le four est allumé. (Voir le ventilateur d'extraction de verrouillage.)

Installation de l'échantillon


Combustion Exhaust
15.31 Gas Vent
5.00 Gas Vent
Plan View
Side View
Indirect Venting Option (under Exhaust Hood)
Tube to Proving Switch If Required
Draft Diverter
Proving switch wired to terminal block located within the electrical connection box (when required)
Side View
Direct Vent (Draft Hood) with Proofing Switch

Note: The Commonwealth of Massachusetts requires that the gas flow is prohibited when the hood in not operating, see page 9 for interlock connection.

CONSIDERATIONS DE SECURITE:

Votre four à pain LBC a été fabriqué selon des normes rigides. Le four est ETL comme une unité, et répond aux normes de sécurité en vigueur.

A) **Le responsabilité du fabricant** est de fournir des instructions et des recommandations détaillées appropriées pour l'exploitation et la maintenance des unités soumises.
B) Toutes les opérations, la maintenance et la réparation des unités soumises doivent être effectués par du personnel formé et qualifié, et toutes ces opérations, la maintenance et les réparations doivent être effectuées de manière diligente**. Il est de la responsabilité du propriétaire / exploitant** pour assurer une formation adéquate et la diligence de toute personne entrant en contact soit avec les unités soumises ou la sortie (produit, échappement ou non) des unités soumises. **Il est de la responsabilité du propriétaire / exploitant** de veiller à ce que les unités en question sont installés et exploités en conformité avec la norme OSHA 1,910,263.
C) Un programme périodique régulier de nettoyage, l'inspection et l'entretien doit être établie et les dossiers complets de maintenance maintenue. **Il est de la seule responsabilité de l'utilisateur** de créer, planifier et appliquer la fréquence et la portée de ces programmes conformément à la pratique recommandée et en tenant dûment compte des conditions réelles d'exploitation. Pour suggérer nettoyage calendrier visitez notre Website@www.lbcbakery.com Cliquez d'abord sur Manuels, puis cliquez sur Nettoyage de l'équipement cadre de l'opération et manuels de programmation, ou composez le 1-888-722-5686 @ LBC avoir un faxé.
D) Les unités doivent être exploités dans des limites qui ne dépassera pas le limites de fonctionnement de toute composante.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

3: Raccords de plomberie

ATTENTION: LES RACCORDEMENTS PLOMBERIE DOIVENT ETRE CONFORMES AVEC SANITAIRE, CODES DE SECURITE ET DE PLOMBERIE.

Approvisionnement en eau

Dureté: 4-6 grains par gallon, le pH de 6,5 à 8,0 et de chlorures de moins de 30 ppm. Les conditions de l'eau en dehors de ces paramètres peut annuler la garantie.

Connect the cold water supply to the ½" NPT fitting located at the top of the oven with a 6'-00" flexible water line.

Égoutter Connexions

Branchez un connecteur de vidange ½ NPT situé à l'arrière du four "à la ligne de vidange ½". Faites passer le tuyau d'évacuation à un drain de plancher permettant un minimum "gap 1 d'air entre la sortie du tuyau de vidange et le drain de plancher.

Si le four est utilisé avec un insert en étuve il est recommandé que les lignes de fuite et d'eau séparés sont prévus.

4: Connexions électriques

AVERTISSEMENT: ELECTRICITE ET TERRE CONNEXIONS DOIVENT RESPECTER LES PARTIES EN VIGUEUR DU CODE NATIONAL DE L'ÉLECTRICITÉ ET TOUS DES PRESCRIPTIONS LOCALES.

ATTENTION: NE PAS CONNECTER L'OVM-G GAZ MODÈLE FOUR À L'ALIMENTATION ELECTRIQUE JUSQU'AU FOIS LES CONNEXIONS DE GAZ A ETE MADE

LMO-G Modèles de gaz

Un cordon d'alimentation de 6 pi est fournie, elle exige un volt 60 Hz monophasé dédié 20-Amp110/120 avec le sol.

LMO-E Modèles électriques

Tous les modèles électriques nécessitent une tension de 60 Hz 20 Amp alimentation 110/120 ainsi que l'une des alimentations suivantes.

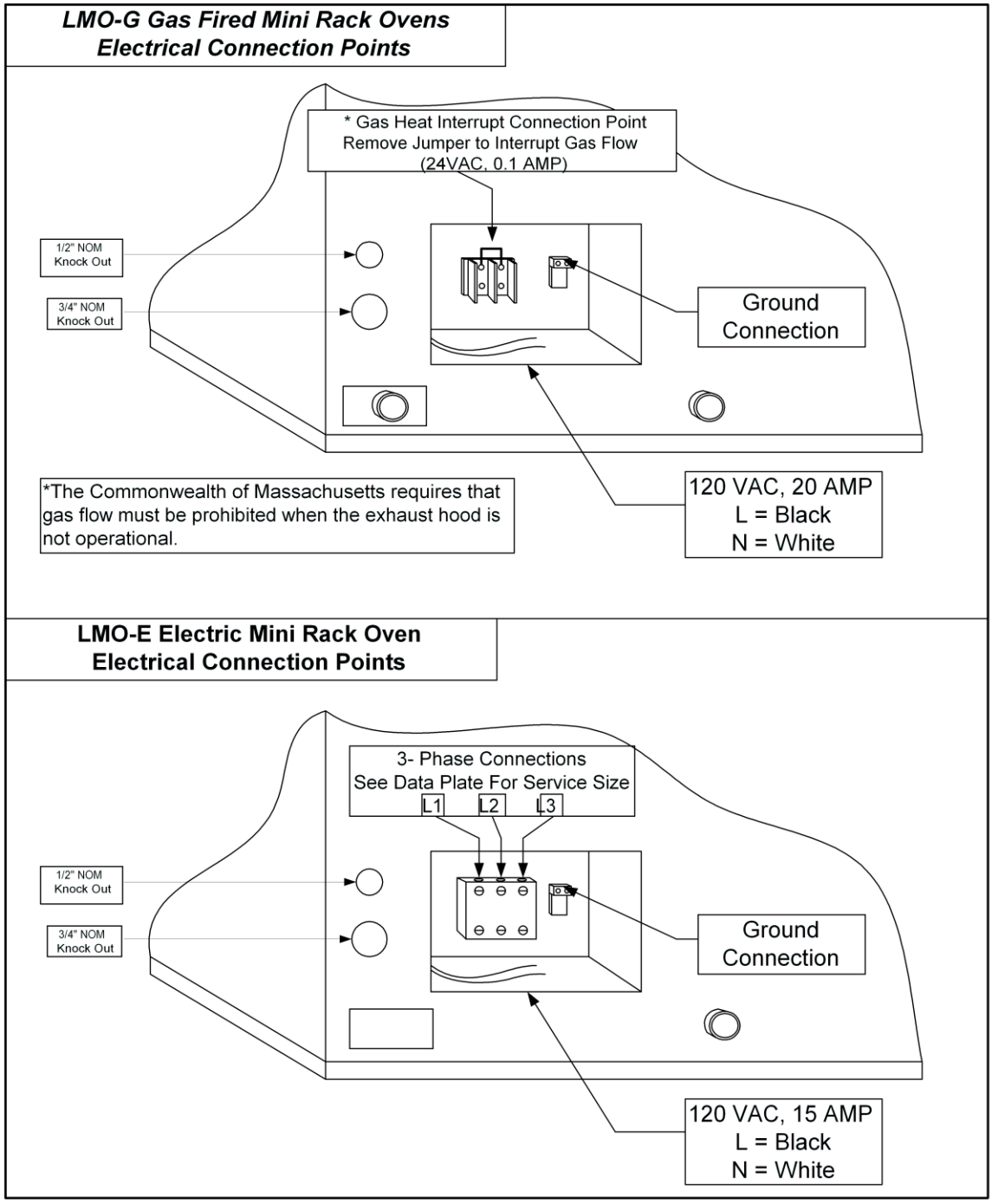
Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur l'étiquette de données de fours.

Volts	Phase	Kw	Amps			Max Breaker	Min Circuit
			L1	L2	L3		
208	3	12.5	39	26	39	60	50
240	3	12.5	30	30	30	50	40
480	3	12.5	15	15	15	30	20

ATTENTION: Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, le cas échéant.

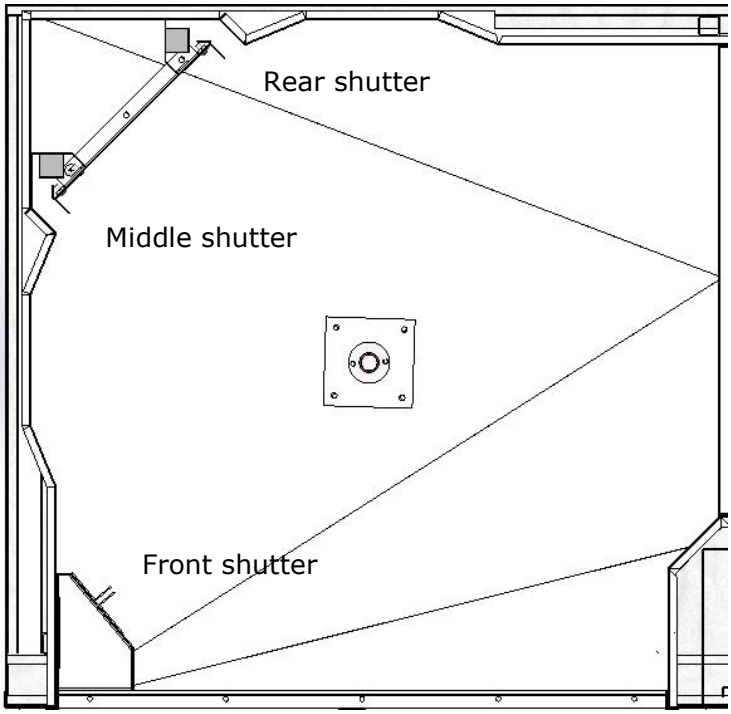
© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Route de l'alimentation électrique par le knock-out à l'arrière du four.
Raccorder la tension d'alimentation à la borne située à l'intérieur du compartiment de commande électrique sur le côté arrière droit de l'appareil (voir les exemples ci-dessous).



© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Shutter Settings



Position		Front		Middle		Rear	
		Inch	mm	Inch	mm	Inch	mm
Top	1	0.32	8	0.25	6	0.38	10
	2	0.18	5	0.28	7	0.38	10
	3	0.15	4	0.18	5	0.32	8
	4	0.15	4	0.21	5	0.32	8
	5	0.18	5	0.21	5	0.29	7
Bottom	6	0.25	6	0.41	10	0.41	10

Régler la distance d'obturation en fonction de la table.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Les procédures d'installation et de démarrage et liste de vérification

Modèle	***Procédure***	***Norme ou Spécification***
tous	Exigences de ventilation	Exigences pour la ventilation varie avec chaque installation et doivent être conformes aux parties applicables de la norme NFPA 96
tous	Ventilation indirecte (installation sous une hotte)	Nécessite surplomb adéquate et les taux d'échappement de capturer sous-produits de combustion.
		Nécessite 18 "dégagement du haut de la cheminée du four à la face inférieure des filtres de la hotte
		Vapor enlèvement de matériel de cuisson, NFPA No. 96
gas	Ventilation directe (Projet Hood)	Ventilation directe utilisant 6 "B" vent ".
tous	Ventilateur d'extraction de verrouillage	Un point de connexion (5 ampères maxi.) Est prévu pour le conduit direct ou indirect. Il est situé dans le compartiment électrique arrière (borne TB1). Consultez les codes locaux pour les exigences évacuation de verrouillage

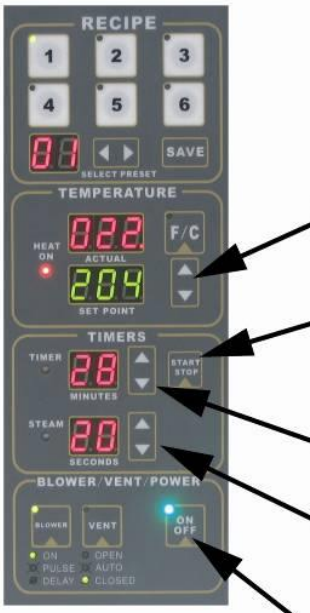
tous	Vérifiez la tension d'alimentation plaque de données appariées	120 V	208 V		240 V		480 V	
		1 PH	1PH	3PH	1PH	3PH	1PH	3PH
tous	Assurez-four est de niveau	S'il est monté sur un support à roulettes, desserrer les boulons des roulettes et la plaque de base de la cale avec des rondelles si nécessaire à niveau four, resserrer les boulons.						
tous	Sceller le four à tenir	Si le four est installé sur un support il doit être scellé en place à l'aide d'un mastic approuvé NSF						
tous	Dégagements pour l'exploitation, aux combustibles et des autorisations de capot	**de devant**						
		Allow adequate room to operate appliance						
		Bottom, four à gaz						
		Les fours à gaz doivent être montés sur le bâti du four ou sur les six jambes ". L'air de combustion est alimentée à partir de la face inférieure du four. Jamais bloquer la partie inférieure du four						
		flanc	**arrière**	**haut**				
		0"	0"	18"				

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

<table>
<tr><th>Modèle</th><th>Procédure</th><th>Norme ou Spécification</th></tr>
<tr><td rowspan="4">gas</td><td rowspan="2">Branchez le four à l'approvisionnement en gaz</td><td>Connecteurs en conformité avec la norme pour les appareils à gaz mobile ANZI Z21.69 ou CAN/CGA-6.16; raccords à démontage rapide pour être utilisé avec du gaz combustible, ANZI Z21.41 ou CAN1-6.9</td></tr>
<tr><td>Soupape d'arrêt de gaz manuelle est nécessaire en ligne en aval du four.</td></tr>
<tr><td>Si nécessaire, vérifier le régulateur de pression est installé</td><td>Si la pression d'entrée est supérieure à 1/2 "psig 14" WC</td></tr>
<tr><td>Si le four à gaz est sur un support à roulettes s'assurer que le four a approuvé les restrictions</td><td>Des moyens adéquats doivent être utilisés pour limiter le mouvement de l'appareil</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Branchez le four à l'alimentation en eau</td><td>Conduites flexibles sont acceptables</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Connect drain line</td><td>1/2 "Lignes de cuivre ventilé</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Vérifier l'étanchéité des raccordements</td><td>Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier s'il ya des fuites</td></tr>
<tr><td>gas</td><td>Connectez ampèremètre à l'alimentation d'entrée</td><td>120 Volts 7 Amp.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">électrique</td><td rowspan="3">Vérifiez Ampères par ligne</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">208 V 3PH</th><th colspan="3">240 V 3PH</th><th colspan="3">480 V 3PH</th></tr>
<tr><td>L1</td><td>L2</td><td>L3</td><td>L1</td><td>L2</td><td>L3</td><td>L1</td><td>L2</td><td>L3</td></tr>
<tr><td>39</td><td>26</td><td>39</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td>15</td><td>15</td><td>15</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Gas</td><td rowspan="2">Connect manomètre à fournir côté du régulateur vérifier la pression d'entrée</td><td>
<table>
<tr><th>Natural Gas</th><th>Liquid Propane</th></tr>
<tr><td>Entre 5 "- 14" W.C En tout temps</td><td>Entre 11 "- 14" aisances À tout moment</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td rowspan="3">tous</td><td rowspan="3">Appuyez sur la touche ON / OFF aux commandes</td><td>Intérieur lampes du four s'allument, porte commence à tourner et ventilateur de convection commence</td></tr>
<tr><td>Température de contrôle I Set à 400 degrés F et laissez le four à compléter deux cycles complets</td></tr>
<tr><td>Vérifiez l'ampérage et la ou les lectures de pression de gaz.</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Ouvrez la porte du four et assurer le support s'arrête au centre de l'ouverture de la porte</td><td>Si nécessaire, ajuster came de rotation situé dans la partie supérieure du four pour régler la position d'arrêt de crémaillère</td></tr>
<tr><td rowspan="3">tous</td><td rowspan="3">Entrez un temps de cuisson de 30 minutes et un temps de vapeur de 15 secondes</td><td>Vérifiez que le four produit de la vapeur, à l'époque de la vapeur le ventilateur de convection arrête de fonctionner.</td></tr>
<tr><td>Vérifiez que le drain est libre et clair</td></tr>
<tr><td>Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites d'eau</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Appuyez sur la touche de ventilation jusqu'à ce que la LED s'allume ouvert</td><td>Vérifiez que l'évent s'ouvre librement</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Réglez le temps de cuisson pendant 15-20 minutes sans temps de la vapeur et de l'évent FERMÉ</td><td>Parchemin de chargement couvert 18 "x 26" casseroles de feuille avec le sucre pâte à biscuits congelée placé 3 x 3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Remplissez chaque diapositive poêle avec un pan de feuille chargée</td></tr>
<tr><td>tous</td><td>Inspectez cuire pendant régularité</td><td>Réglez ouvertures d'obturation et l'angle que nécessaire pour obtenir une cuisson uniforme.</td></tr>
</table>

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Manual Mode Operation



2 **Select the Bake Temperature**

5 **Load the Oven Then Select Start Stop**

3 **Select the Bake Time**

4 **Select Steam Time if Required**

1 **Press the Power ON/OFF Key**

All functions can be edited during the bake cycle.
To vent the oven at any time during the Bake press the VENT Key
To pulse or delay the Blower press the BLOWER Key
VERY IMPORTANT: The oven does not heat when the Blower is Delayed!

Recipe Programming

1 **Select a recipe number to be programmed by either selecting 1-6 keys or by scrolling through the 99 recipe items**

NOTE: The selected recipe number will be displayed

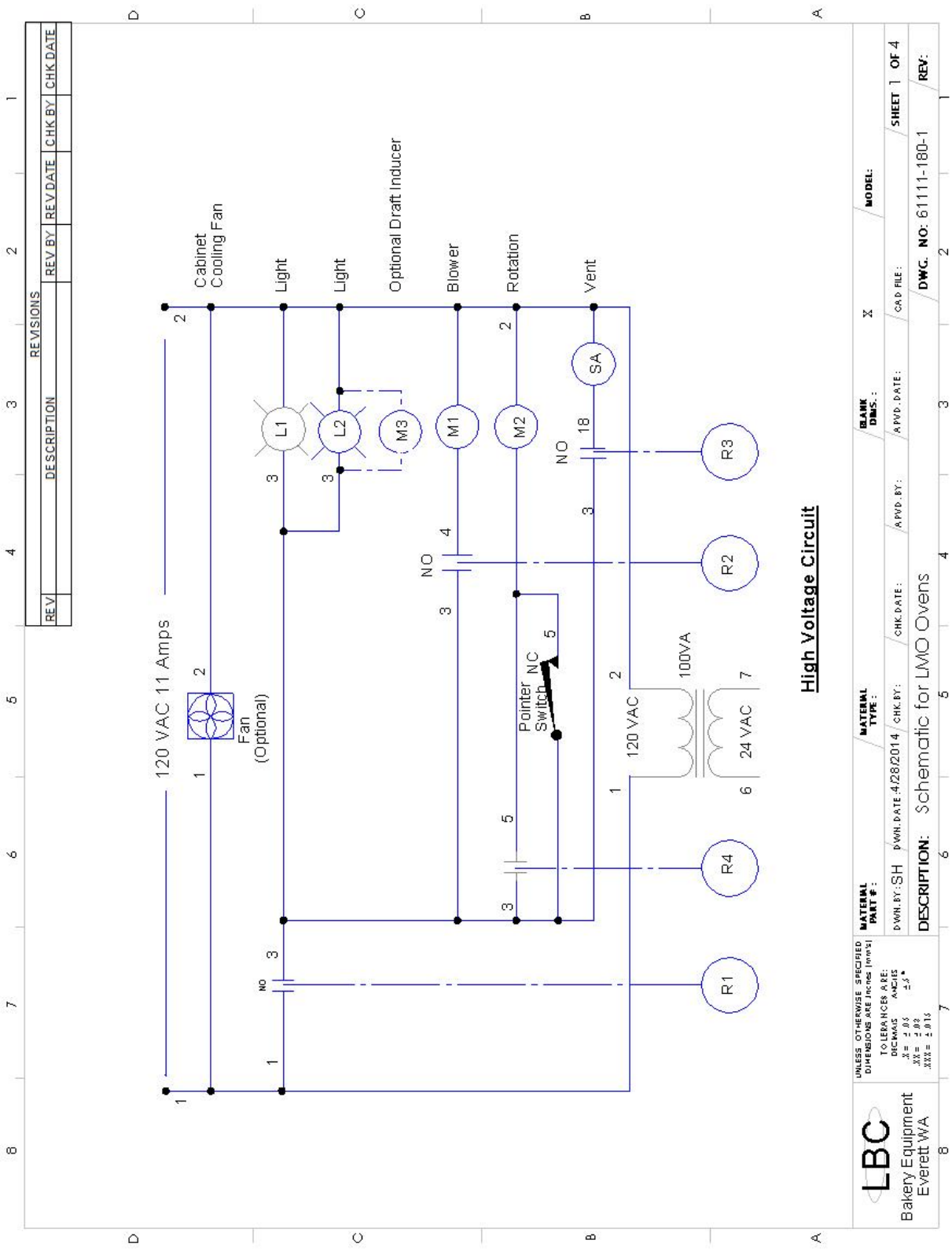
3 **Press the SAVE key 2 times to save this recipe**

2 **Edit the Bake Time, Temperature and Steam Time If desired select the Auto Vent feature to have the steam vent automatically 2/3 of the way through thebake.**

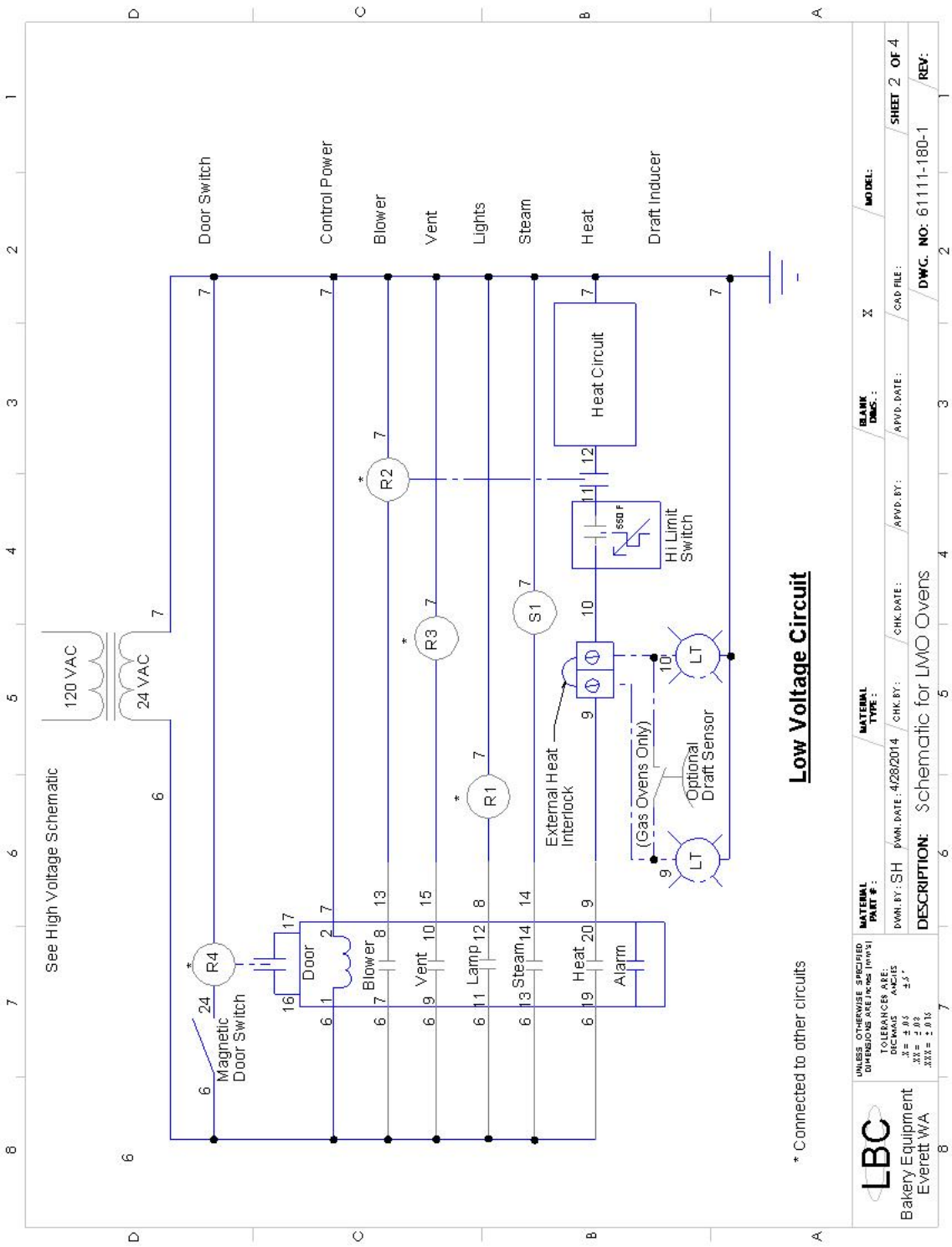
LBC Bakery Equipment Co Rev 11.07 2007

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

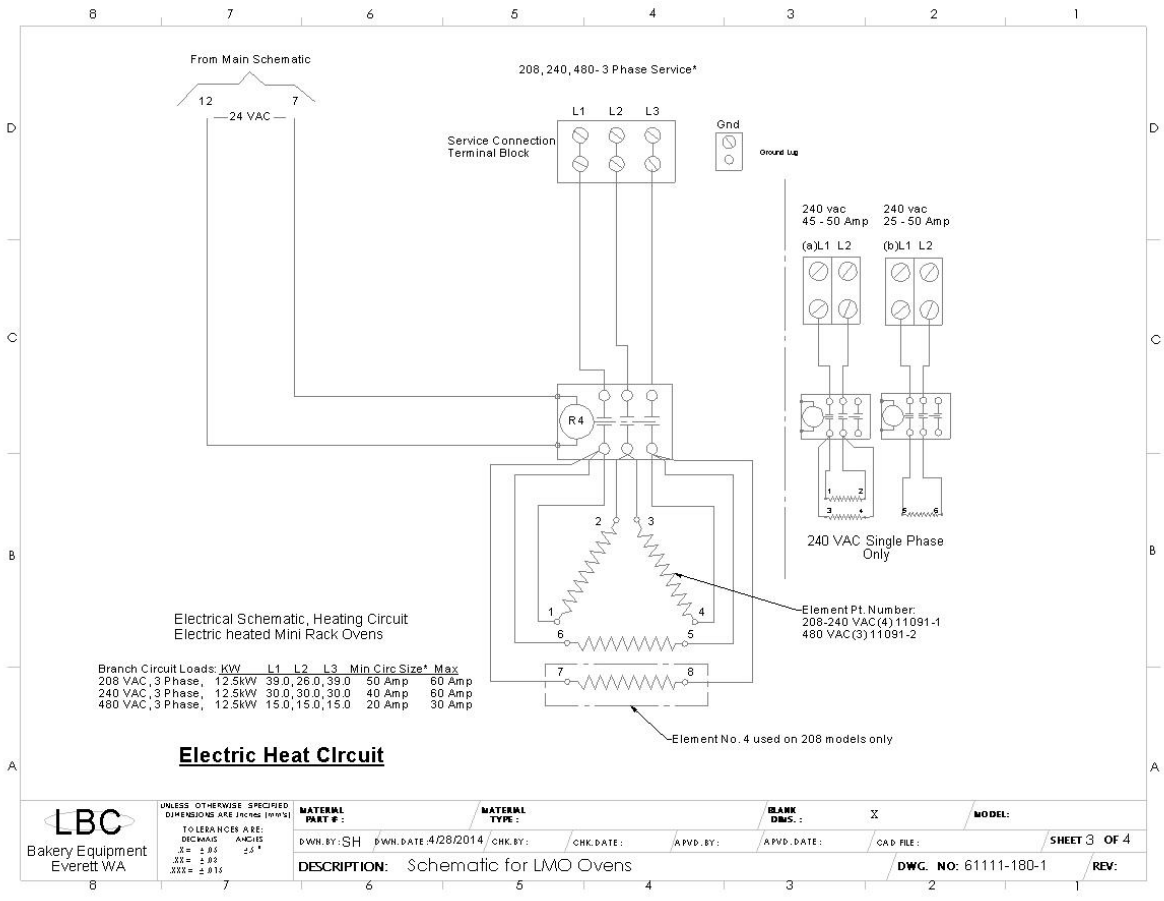
Wiring Diagram:

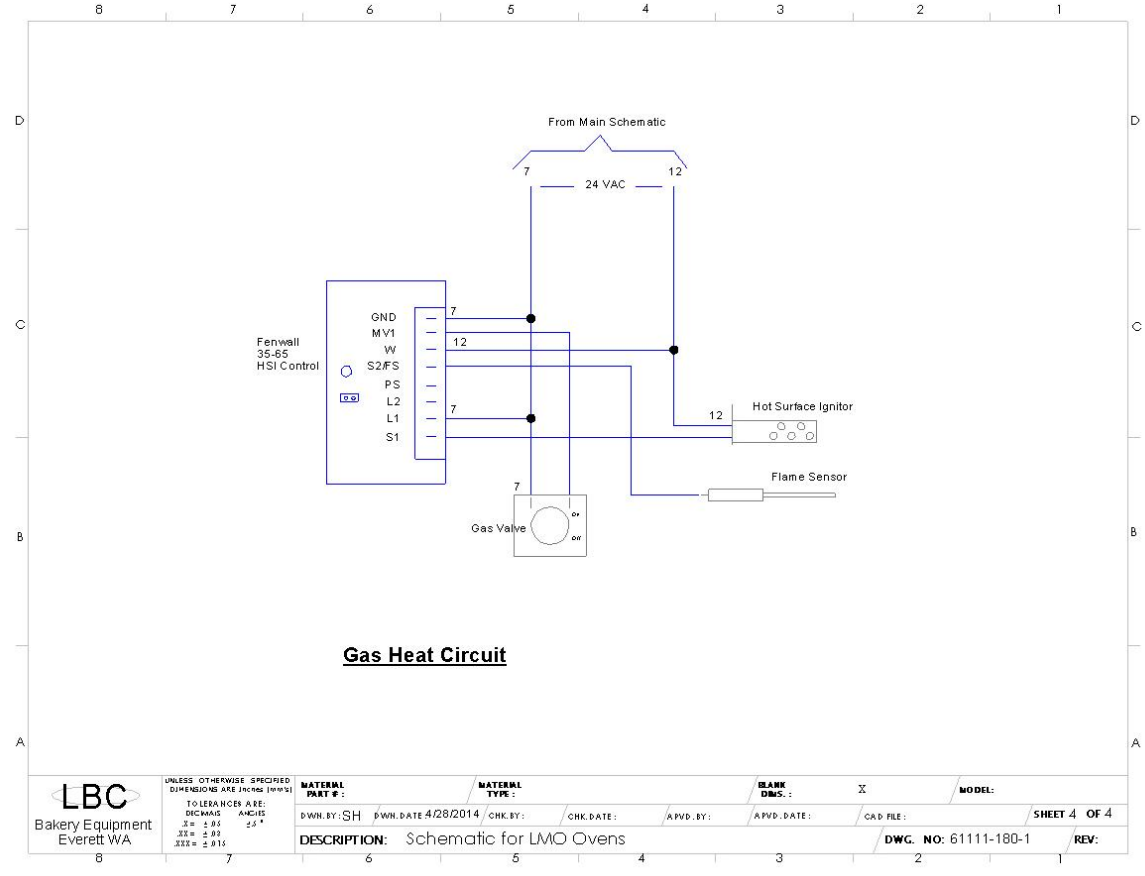


© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

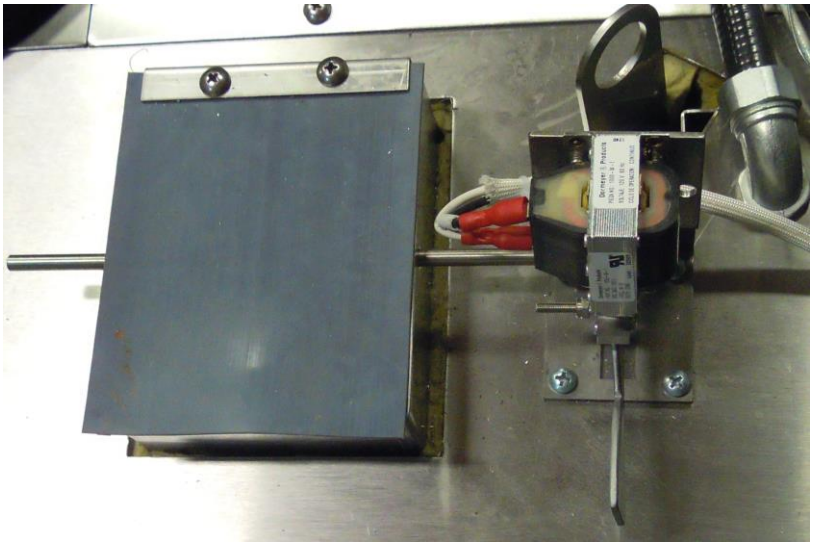


© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA





© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA



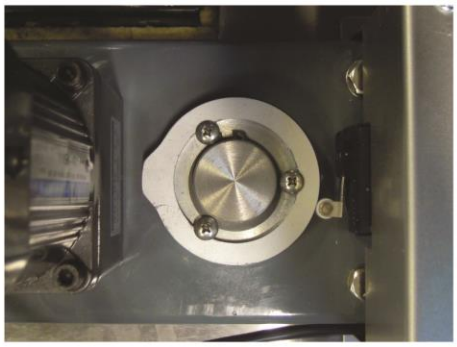
Oven Chamber Vent and
PN: 30401-28 Solenoid

Thermocouple PN: 41100-42 and
High Limit Well.
High Limit PN: 30401-28

Unison Opening Doors: Turnbuckle Assembly and Magnetic Door Switch Assembly.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

Installing Oven Rack



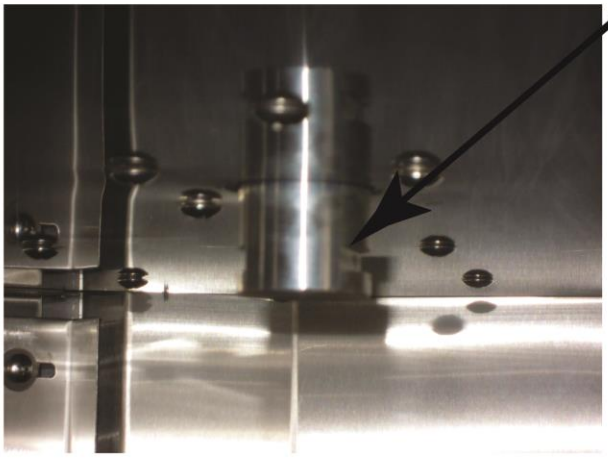
Damage to the pointer switch can result if shaft is not rotated 90 degrees

Rotate shaft so that the cam lobe is 90 degrees from switch

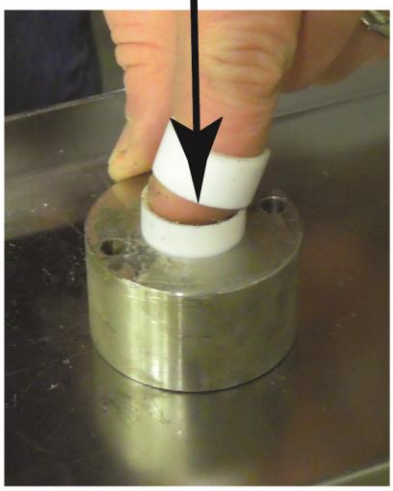
Oven Rack, Install with Rails facing out

Grooves in shaft end fit into the slots at the top of the rack

Inside View of LMO Oven



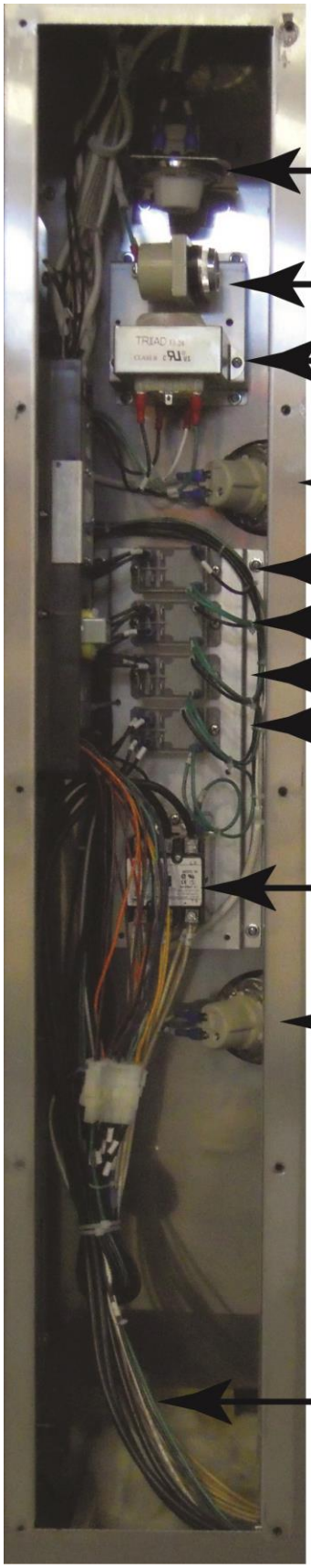
Carefully push up on the shaft to slide the rack into posstion.



Unsure Bushings are installed in the bottom spacer of the rack prior to installing on the lower pin inside the oven

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

LMO E Electrical Compartment



30401-28 High Limit

30802-07-1 Buzzer

31400-32 Transformer

31602-20 Lamp Fixture
31603-05 120V Lamp

R1
R2
R3
R4

30701-05 Relays

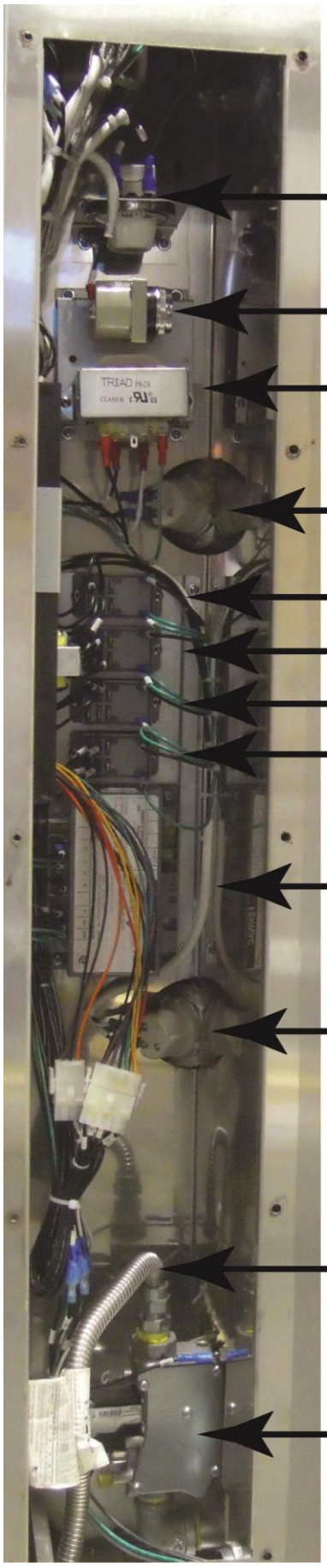
30700-17 Contactor

31602-20 Lamp Fixture
31603-05 120V Lamp

Element Wires

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

LMO G Electrical Compartment



30401-28 High Limit

30802-07-1 Buzzer

31400-32 Transformer

31602-20 Lamp Fixture
31603-05 120V Lamp

R1
R2
R3
R4

30701-05 Relays

80300-18 Ignition Module
4-Try

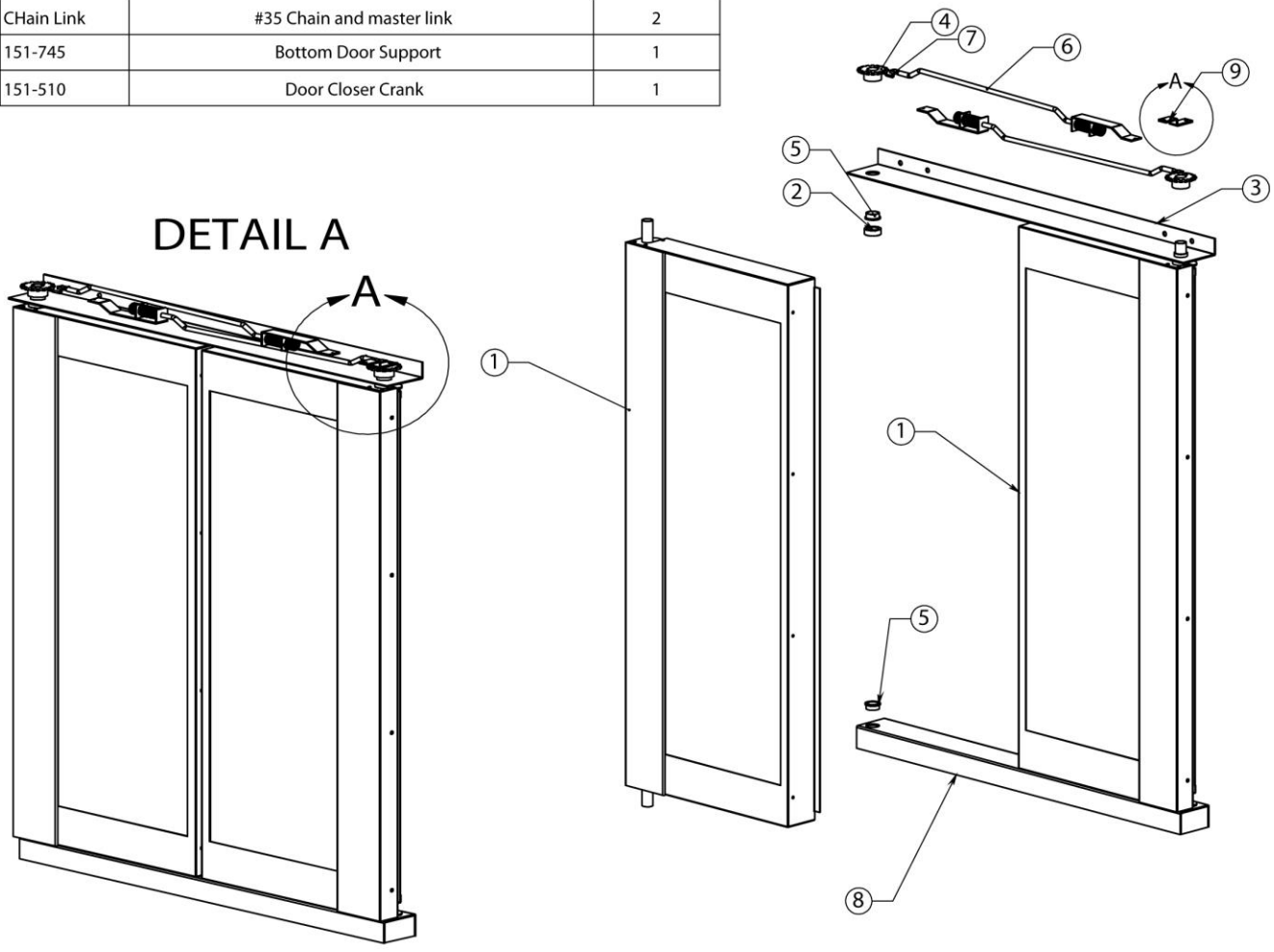
31602-20 Lamp Fixture
31603-05 120V Lamp

70101-103 Flex Line

80505-15 Combo Gas Valve

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	Hemed Door Closed/QTY.
1	151-741	Door Assembly	2
2	151-499	Spacer Bushings	2
3	151-500	Door Mount	1
4	73000-10	Sprocket, Ho/Bax Motor Replacment, #35B13T, 1/2" Bore	2
5	151-503	Bronze Bearing	4
6	151-744	Door Linkage Assembly	2
7	CHain Link	#35 Chain and master link	2
8	151-745	Bottom Door Support	1
9	151-510	Door Closer Crank	1



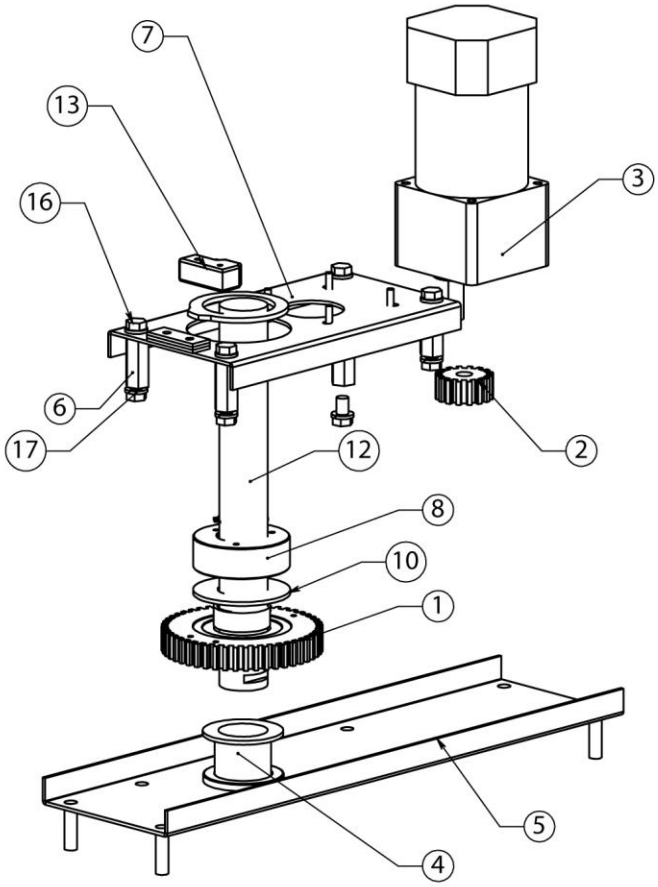
Magnetic Reed Switch and Magnet

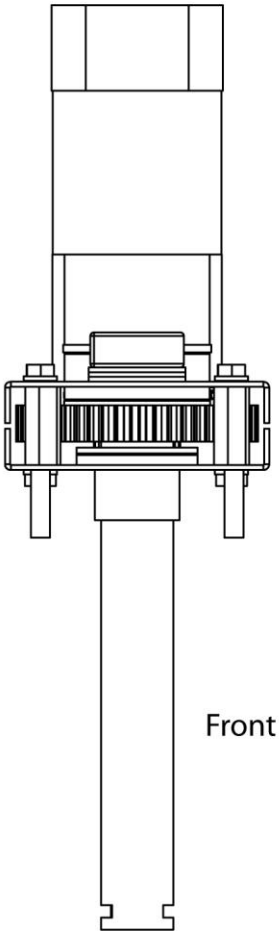
Doors Closed

Doors Open

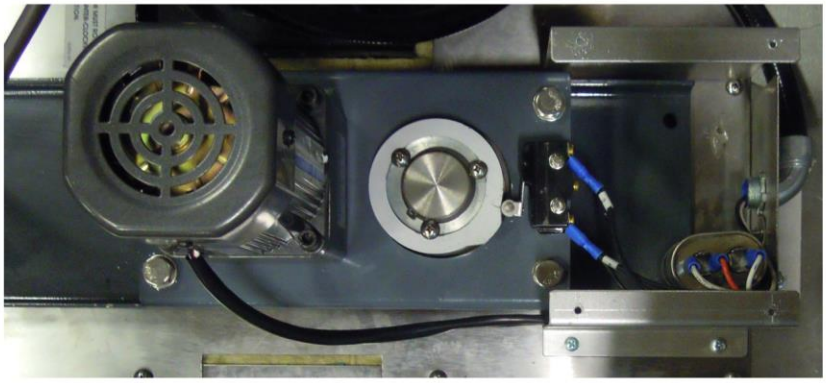
© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	Qty
1	73000-06a	DRIVEN GEAR	1
2	73000-05a	MOTOR Gear	1
3	30200-65	MOTOR ROTATION DRIVE LRO - NEW	1
4	70200-11	BUSHING 1.53 IN.	1
5	151-739	Rotator Bottom Assembly	1
6	150-150-2	Rotator Spacers	4
7	151-740	Rotator Top Assembly	1
8	50803-002	DRIVE COLLAR	1
9	70200-13	BUSHING CHAIN GEAR	1
10	70200-14	WASHER FRICTION THRUST	1
11	20601-04	SNAP RING 1.4"	1
12	151-482	Drive Shaft, Mini-Rack Oven	1
13	30301-15	RACK OVEN ROTATOR ASSEMBLY MICROSWITCH	1
14	20104-20	1/4-20 X 3/4" HHCS ZC	4
15	20202-05	WSHR PLT 1/4 LOCK SPLIT, SS	4
16	20104-09	3/8 - 16 X 5/8 CAP SCREW	8
17	20202-09	WSHER LOCK 3/8" STD SPLIT	8
18	20105-20	3/8-16 X 1/2 CUP POINT SET SCREW	1
19	20105-04	6m x 10mm SET SCREW	2
20	151-523	Cam, Rotator	1
21	151-524	Spacer, Microswitch	3





Front View



Top View of Motor Assembly

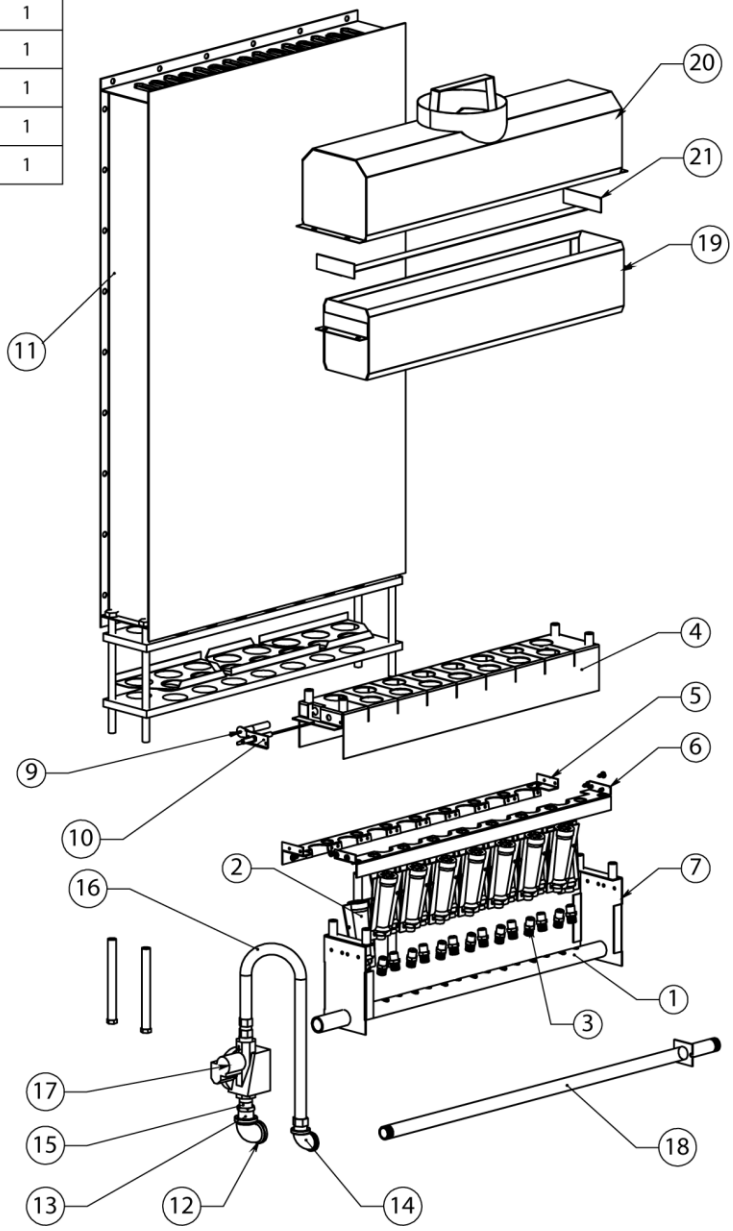
© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY.
1	151-310	Manifold, Inshot burner	1
2	80002-14	Burner, Inshot w/.25 insert	15
3	80400-01	Burner Orifice*	15
4	151-160	Burner Box	1
5	151-311	Mount, Burner-Right	1
6	151-312	Mount, Burner-Right	1
7	151-313	End, Burner Assembly	2
8	20103-11	SCW, 10-16 X .500 PAN HD PHL TEK	8
9	80302-12	Igniter, Hot Surface - LRO/LMO	1
10	41100-36-1	FLAME SENSOR - STRAIGHT 4.11"	1
11	151-702b IPB	Heat Exchanger-Burner Assembly	1
12	70305-09	PIPE 90 DEG ELBOW S/S 3/4" NPT	1
13	70307-02	PIPE REDUCER 3/4 X 1/2 BLACK IRON	1
14	70305-01	1/2" Elbow, Steel	1
15	70302-08	PIPE NIPPLE 1/2 CLOSE BLK IRON	1
16	70302-09	Gas Connector, 18" 1/2 MPT	1
17	80505-15	Valve, Gas Combo, LMO	1
18	151-215	Gas Pipe Assembly	1
19	151-719	Chimney	1
20	151-722	Draft Diverter Assembly	1
21	151-727	Exhaust Restrictor Assembly	1

*Orifices are sized as follows:
3/64"(.0468), 1.19mm Nat. Gas, @ 3.5 W.C.
#65 (.0350), 0.889mm Propane, @ 5.0" W.C.

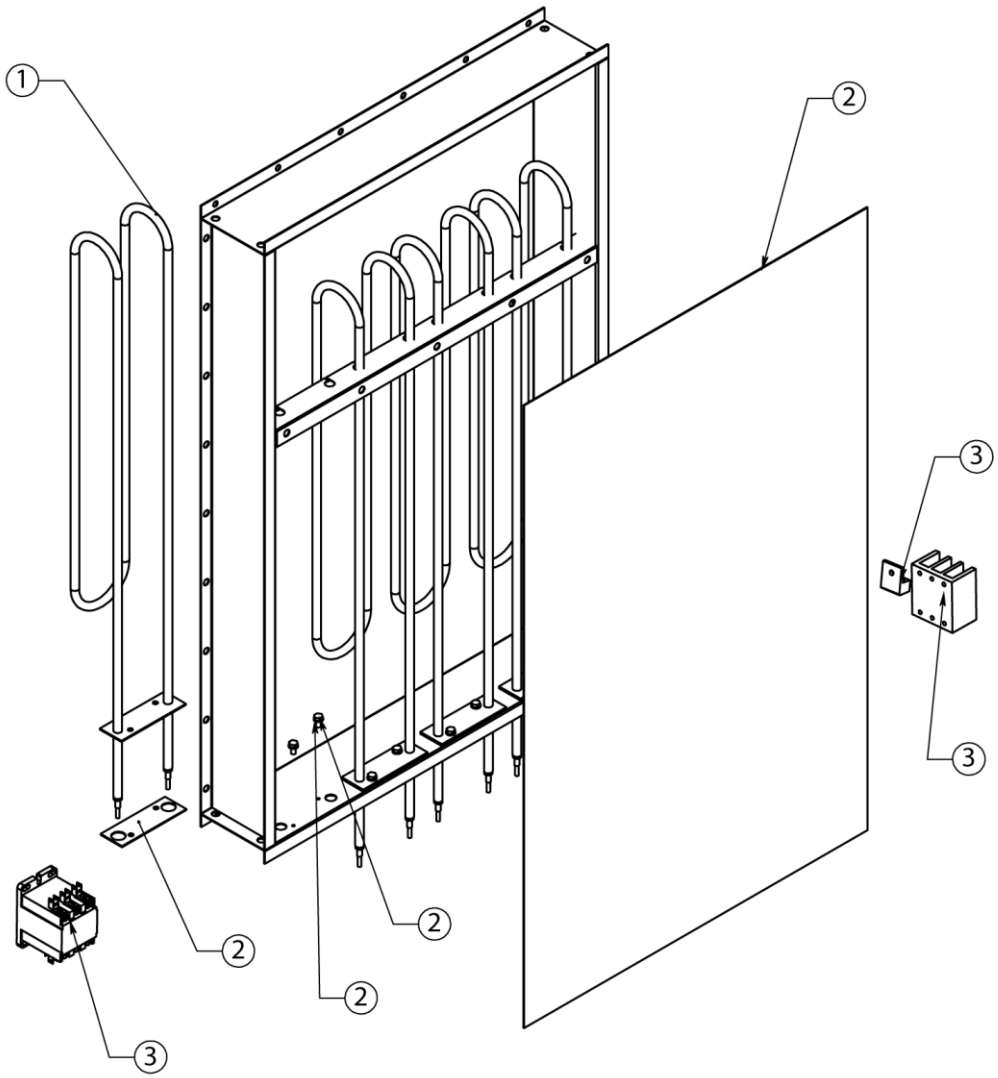
Burner/Heat Exchanger Assembly

151-763 IPB



© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY.
1	11091-1	Heating Element 4250W@240	4
2	151-164b	Cover, Heat Exchanger	1
2	150-907	RACK OVEN ELEMENT GASKET	4
2	20202-01	MS Hex 6mm x 12 mm	8
2	20300-01	Int Star Lock Washer 6 mm	8
3	30500-07	TERMINAL BLOCK 3 POLE LG. 125A	1
3	30700-17	Contactor 40A, 24v Coil	1
3	31200-08	Ground lug - 2 Hole	1



Electric Heat Components
151-703-1 IPB

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

GARANTIE LIMITÉE

Les équipements de LBC Bakery (équipements LBC) ont été habilement manufacturés, soigneusement inspectés et emballés pour répondre à des normes d'excellence strictes. LBC Bakery Equipment Company (LBC) garantit les produits fabriqués et vendus par LBC et par ses agents dûment autorisés contre les défauts de matériaux et de fabrication selon les restrictions suivantes :

Ce qui est fourni :

- Des pièces de rechange, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris la livraison standard au sol d'un centre LBC ou d'un centre de pièces de rechange, lorsque cela s'avère nécessaire.
- La Main-d'œuvre pour la réparation, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris le transport des agents de services autorisés, de porte à porte, jusqu'à un maximum de cent (100) miles aller-retour et de deux (2) heures de route.
- -LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discrétion de LBC, tout équipement LBC, y compris, mais de façon non limitative, les exclusions énumérées.

Période de couverture :

S'étend de la date de livraison de la part de LBC ou de ses revendeurs/distributeurs dûment autorisés pour la période spécifiée.

- Fours à chariot de modèles LRO et LMO, étuves à chariot de modèle LRP et étuves de fermentation à température et à fonction réglables de modèle LRPR pour une période limitée d'un (1) an, pièces et main-d'œuvre.
- Les pièces de rechange sont garanties pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours après l'installation par un agent de services autorisé LBC.

Conditions:

- L'équipement couvert doit avoir été installé correctement, et conformément aux conditions prescrites dans le manuel d'installation et à tous les codes locaux applicables.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé, négligé, ou utilisé à des fins autres que celles prévues par LBC.
- L'eau reliée à l'appareil doit respecter les exigences suivantes :
    - Eau froide, de 30 à 80 psi
    - pH entre 7 et 7,5
    - Conductivité inférieure à 1/500 000 ohms par pouce
    - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
    - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
    - Dureté de 6,3 à 8,8 grains par gallon
    - Salinité maximale et contenu en ions :

      Chlorides: < 30 ppm
      Sulfates: < 40 ppm
      Iron: < 0.1 ppm
      Copper: < 0.05 ppm
      Manganese: < 0.05 ppm
- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le fait de ne pas approvisionner l'appareil avec une eau de qualité satisfaisante en conformité avec les exigences du manuel d'utilisation peut causer des dommages aux composants internes et ANNULERA la garantie.
- Toutes les tâches de réparation doivent être effectuées par un agent de services autorisé LBC.
- -L'équipement doit être situé à l'endroit où l'acheteur/utilisateur original l'a installé et ne doit pas avoir été revendu ou récupéré par une autre partie.
- L'équipement de LBC est à usage commercial seulement. S'il est vendu comme un composant d'un autre équipement du fabricant (OEM), ou s'il est utilisé comme produit de grande consommation, l'équipement est vendu TEL QUEL et sans aucune garantie.
- Les conditions de vente de l'équipement doivent avoir été respectées dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être faite pendant la période limitée de garantie.

Le manquement au respect des conditions ci-dessus annulera cette garantie.

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- La routine d'entretien général ou l'ajustement périodique
- L'étalonnage du thermostat après les 30 premiers jours d'utilisation
- Le verre, les lampes, les joints d'étanchéité, les chariots du four et autres pièces consomptibles
- Le réglage de l'air et du gaz des brûleurs
- Le remplacement de fusibles
- Le nettoyage et le réglage des brûleurs et des veilleuses d'allumage
- L'ajustement des volets du four à chariot
- Les ajustements et les corrections de réparation dans La partie réfrigération des étuves de fermentation résultant d'une installation incorrecte
- Le resserrage des vis et des fixations
- Les défaillances causées par un apport irrégulier ou insuffisant d'électricité, d'eau, de ventilation ou de gaz
- Les réparations non autorisées
- La rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux prématurés causés par l'eau entrante
- Les systèmes de traitement d'eau reliés à l'appareil
- L'expédition accélérée des pièces de rechange autre que l'expédition standard au sol
- L'usure normale
- L'utilisation de l'équipement à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation non commerciale comme celles résidentielle ou domestique
- Les appareils installés à l'extérieur de la zone continentale des États-Unis, y compris l'Alaska et Hawaï, ainsi que le Canada.
- Les coûts relatifs, charges, pertes d'exploitation et dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes résultant de l'utilisation ou de la défaillance de l'équipement
- Le travail et la façon de travailler de l'agent de services autorisé ou d'autres personnes lors de la réparation de l'équipement
- Les autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés durant le transport doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie et sont de la seule responsabilité de l'acheteur/utilisateur
- Les catastrophes naturelles

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties expresses ou implicites de qualité marchande ou d'adéquation pour un usage particulier, dont chacune est expressément exclue. Les mesures correctives présentées ici sont exclusives et LBC ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages particuliers, directs ou indirects pour la violation ou le retard de l'exécution de cette garantie.

© Copyright 2013-2014 LBC Bakery Equipment, Inc. Everett WA, USA

intentionnellement en blanc

LBC Bakery Equipment, Inc.
5901 23rd Drive West
Suite 105
Everett, WA 98203

Toll Free: 888-722-5686
Fax: 425-642-8310
E-mail: service@lbcbakery.com
Web: www.lbcbakery.com